Rok VI. Tarnów dnia 15-go czerwca 1906 r. Nr. 11.



Wychodzi 15-go i ostatniego każdego miesiąca.

GŁOS ROLNICZY

Pismo popularne, ilustrowane, poświęcone wszelkim gałęziom gospodarstwa wiejskiego.

PRZEDPŁATA ROCZNA przesłana wprost do Redakcyi, wynosi w Austryi 4 k. 50 h., w Niemczech 4 marki, w Rosyi i Król. Polskiem 2 rs. 50 kop.

Ogłoszenia jednorazowe oblicza się po 20 hal. od 1-go wiersza, pismem drobnem; przy powtórnem umieszczeniu opuszcza się 50% rabatu.

Reklamacye nieopieczętowane są wolne od opłaty pocztowej. Termin reklamacyi dni 14.

Numer pojedynczy kosztuje 25 hal.

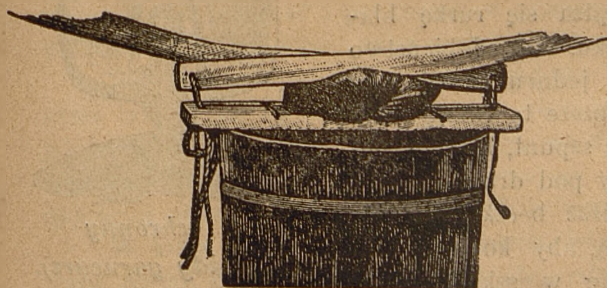
Praktyczny sposób wyrabiania win jagodowych

dla własnego użytku.

Wyrób win z jakiegokolwiek gatunku jagód na własny użytek, ma tę dobrą stronę, że każdy wie przynajmniej, co pije i ma przytem zupełną pewność, że jego wino jest oryginalne.

Białe wina otrzymujemy z porzeczek białych, a także z agrestów białych, żółtych i zielonych, z odmian nagich i włosistych, *czerwone* zaś z porzeczek czerwonych, agrestów czerwonych włosistych, z malin, borówek, poziomek i jagód leśnych.

Przedewszystkiem jagody na ten cel przeznaczone powinny być zupełnie dojrzałe, lecz nie przejrzałe i po zebraniu, zaraz na wino przerobione, zbierać je trzeba bez ogonków, liści itp. Im kwaśniejsze owoce, tem więcej wody i cukru trzeba domięszać, a dla uszlachetnienia wina, można dodać pewną ilość rodzynków.



Prasa do wygniatania soku.

Na jeden litr soku porzeczkowego daje się dwa litry wody i dwa funty cukru (rafinady). Ilość mającego się użyć cukru, zależy od okoliczności, czy cięższe, czy lżejsze wino zamierzamy osiągnąć, albowiem większa ilość cukru, więcej wytwarza alkoholu, zatem i wino mocniejsze być musi. Gdy się ma wyrabiać wino z soku innych jagód lub owoców, to ilość wody mającej się dodać, dostosowuje się do zawartości kwasu, tak np. do 1 litra soku agrestowego trzeba dodać 0·8 do 1·3 litra, a do soku z jabłek 0·3 litra.

Ponieważ 3 litry dojrzałych porzeczek wydają 1 litr soku, przeto ze zasobu jagód, wielkość potrzebnego do zaprawy naczynia, łatwo się da obliczyć.

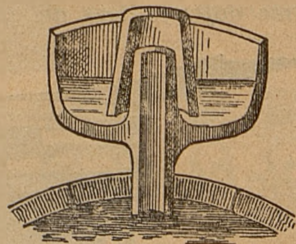
Porzeczki dobrze dojrzałe, a więc w końcu lipca, zbiera się w dzień pogodny, bez szypułek i wrzuca do czysto wymytego szaflika. W ogólności wszystkie naczynia, mające być użyte do tej czynności, muszą być bardzo czyste, podobnie i ręce.

Porzeczki w braku maszyny, rozgniata się rękami lub pałką w szafliku, zwłaszcza przy mniejszych zapasach. Zgniecione porzeczki, zwykle 3—5 litrów naraz, wsypuje się do płóciennego woreczka i wyciska, wyżemając je podobnie jak bieliznę w praniu. Uzyskany sok zlewa się do beczułki, ustawionej w miejscu ciepłem. Ta ostatnia może być z wina, koniaku lub okowity, nigdy zaś z octu, piwa lub t. p.

Równocześnie rozpuszcza się w ciepłej wodzie, w naczyniach kamiennych lub szafliku drewnianym, odpowiednią ilość cukru, urąbanego w kawałki, a gdy już cały zapas soku znajduje się w beczce, wlewa się także do niej ostudzony tymczasem rozczyn cukru. Naczynia zaś, tak od cukru jak od soku, popłukuje się czystą wodą studzienną; popłuczki te wlewa się również do beczki, aby ją napełnić do wierzchu.

Pełną już beczkę ustawia się w czystem nie cuchnącem miejscu, gdzie temperatura powinna stale wynosić + 12 do 16° Reamura, czyli + 18 do 20° Celsiusza. Wszelkie nagłe zmiany temperatury sprawiają, że fermentacya nie może się odbywać prawidłowo, a dzieje się to ze szkodą produktu.

W podanych wyżej warunkach, fermentacya następuje natychmiast; ażeby zaś wywiązujące się przytem gazy z beczki uchodzić mogły swobodnie, a powietrze do jej wnętrza nie mogło mieć przystępu, robi się jak następuje: W szpuncie użytym do zatkania beczki z wierzchu, przewierca się stosowny otwór, tak, aby miał w przecięciu nie więcej jak 8—10 mm. średnicy. Odpowiednio do otworu, przyrządza się rurkę blaszaną, zgiętą w kształcie łuku, na podobieństwo przewróconej litery U, z jednem ramieniem cokolwiek przedłużonem. Dłuższe to ramię rurki przetyka się szczelnie przez szpunt, którym beczkę się zabija, podczas gdy pod drugi, krótszy jej koniec, skierowany wzdłuż beczki, tak się podstawia szklankę z wodą, aby koniec rurki w niej się zanurzał. Wodę w szklance należy częściej odświeżać, do beczki zaś dolewać w miarę potrzeby albo



Czop ochronny (zrobi każdy garncarz).

pozostałego może jeszcze soku z cukrem i wodą, lub samej wody z cukrem, jeśli soku przybrakło. W czasie burzliwej fermentacyi, która trwa 2—3 tygodni, a po 5—6 tygodniach ustaje zupełnie, uchodzą gazy z beczki rurką w naczynie z wodą, a ztąd ulatniają się w powietrze, gdy przeciwnie powietrze przez wodę do wnętrza beczki dostać się nie może, — przez co wino od zepsucia zostaje zabezpieczone. Fermentacya uwydatnia się przez ciągłe tworzenie się i znikanie bąbelków na wodzie w szklance, w którą zewnętrzny koniec rurki blaszanej się zanurza i przez pewien rodzaj syczenia ulatniających się gazów.

Po ukończonej fermentacyi, dolewa się beczkę podobnie jak wyżej do pełności i zabija się go nowym szpuntem bez rurki, wszakże niezbyt szczelnie, by czasem wino nie rozsadziło beczki. O dolewaniu, chociaż tylko raz co dwa lub trzy tygodnie, pamiętać trzeba nadal.

Gdy po ukończonej fermentacyi, w listopadzie lub grudniu na spodzie beczki osadzą się drożdże, wtedy spuszcza się wino ostrożnie, aby go nie zamącić do nieco mniejszej beczułki, lub w braku tejże, tymczasowo, do czystych naczyń, które starannie przykryć należy. Beczułkę, z której wino ściągnięto, (mętniejsze nieco ze spodu na flaszki) i drożdże z niej usunięto, wypłukuje się dokładnie czystą wodą i wlewa do niej napowrót wino czysto ściągnięte, a tymczasowo odstawione; próżnią zaś, powstałą skutkiem usunięcia drożdży i wina mętnego, zapełnia się albo starszem winem z porzeczek, albo też wodą z cukrem, gdy tego nie ma.



Maszynka do korkowania flaszek.



Kociołek do lakowania flaszek.

Odtąd beczka z winem może stać w temperaturze od + 8 do 12° R., czyli + 10 do 15° Celsiusza, byle tylko nie w piwnicy, w której się przechowuje kapustę kiszoną, naftę, ter lub t. p. przedmioty cuchnące.

W lutym lub marcu, można wino porzeczkowe spuścić na flaszki, te starannie zakorkować i poukładać w piwnicy. Po kilku tygodniach, n. p. w maju, tak odstawione wino służyć już może do użycia.

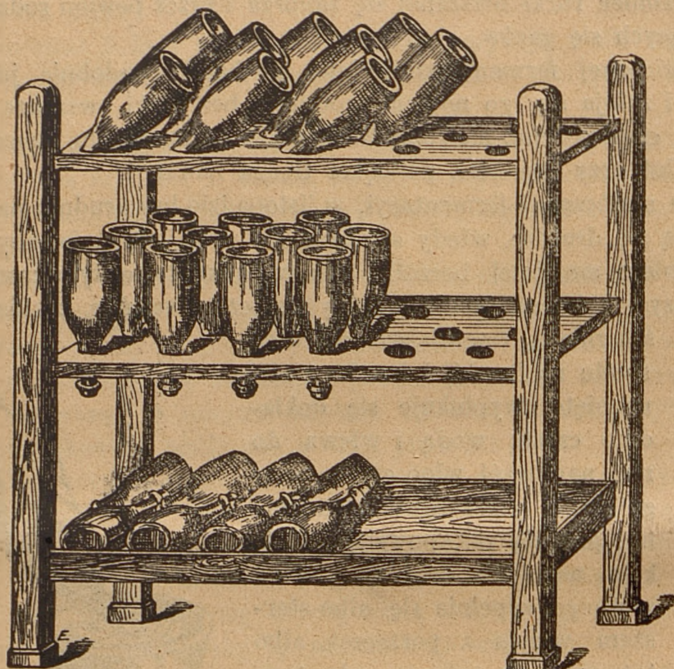
Inni radzą odrobione wino jagodowe pozostawić jeszcze w beczce przez lato, gdzie zwykle powtarza się fermentacya, lubo znacznie słabsza jak w pierwszym razie. Po powtórnem wtedy spuszczeniu wina na świeżą beczułkę w jesieni, następuje ściąganie na flaszki dopiero po zupełnem dojrzeniu wina w miesiącu lutym lub w marcu roku następnego.

W kilka tygodni po zbutelkowaniu, wino może być użyte lub zachowane nadal, przez co na dobroci wiele zyska.

Ktoby sobie życzył zapoznać się bliżej i dokładniej ze sposobami wytła-

czania i fabrykacyi win z rozmaitych jagód i owoców, temu polecamy książeczkę p. t.: „Praktyczny poradnik przy wyrobie win owocowych i jagodowych" prof. T. Czaykowskiego, do nabycia przez każdą księgarnię za cenę 35 ct. (70 h.) lub wprost w redakcyi „Głosu rolniczego" (można przesełać znaczkami pocztowymi). W każdym razie wyrób wina z jakichkolwiek jagód przy obecnie przystępnych cenach cukru, uważamy za rzecz nader wdzięczną, nawet wtenczas, gdy jagody zakupić wypadnie.

Zygmuntowicz.



Półki do przechowywania butelek.

Zasilanie drzew owocowych.

Nie chcę obszerniej rozpisywać się o zasilaniu drzew owocowych, chcę tylko opisać bardzo łatwy i tani sposób tego rodzaju nawożenia, co może nie jednego z Czytelników zachęci do przeprowadzenia tej czynności, tak mało jeszcze dzisiaj będącej u nas w użyciu.

Nim przystąpię do opisania samej czynnności, muszę podać najwłaściwszą porę zasilania.

Najwłaściwszą porą do tej roboty jest wiosna, pierwsza połowa lata i jesień.

Od lipca do połowy października, lepiej czynności tej zaprzestać, bo usposabia drzewa do przedłużania wzrostu, co wpływa znowu później na marznięcie drzew.

Sama czynność polega na tem, że robimy koło każdego drzewa kilka otworów, zapuszczając w ziemię zwyczajny drąg żelazny do $^1/_2$ m. głębokości i wiercąc nim w ten sposób, żeby tworzyły się lejkowate otwory, w które wlewamy ciecz, składającą się z gnojówki, rozrzedzonej pół na

pół wodą, lub rozczyn nawozów sztucznych, który przyrządzamy, dając na ośmset kwart wody miękkiej dwadzieścia pięć funtów superfosfatu i takąż ilość soli potasowej.

Otworów tych po wlaniu do nich tej cieczy nie zasypujemy ziemią, bo ona sama w krótkim czasie się zasypie.

Ilość otworów robionych koło drzewa, zależy od wielkości drzewa i tak: dla małego drzewa zrobimy trzy, a dla bardzo dużego zrobimy i dwadzieścia.

Otwory te robimy tuż po za obwodem korony, bo tu właśnie znajdują się korzonki, którymi drzewo pobiera pokarm z ziemi.

W starych sadach, gdzie korzenie drzew schodzą się z sobą, co możemy poznać po bliskości koron, kopiemy rowki po środkach przestrzeni, jakie znajdują się między linjami drzew, tu wlewamy nawóz i następnie zasypujemy ziemią.

Czynność zasilania drzew owocowych, robiąc dziury drągiem koło każdego drzewa, możemy przeprowadzać i tam, gdzie sad jest jeszcze młody, a gdzie pomiędzy drzewami hodujemy warzywa. Czynność ta warzywom żadnej szkody nie uczyni. *W. Malawski.*

Chrzan.

Chrzan należy bez zaprzeczenia do najnieznośniejszych chwastów po ogrodach i polach. Każdy rolnik i ogrodnik stara się pozbyć tego niemiłego gościa, tępiąc go przy każdej sposobności, co nie zawsze się jednak udaje, szczególnie, jeżeli rozpowszechnienie się tegoż przybrało większe rozmiary. Chrzan wrasta bowiem korzeniami bardzo głęboko i puszcza takie mnóstwo bocznych korzonków, że przy silniejszem rozrośnięciu się jest prawie niepodobieństwem wybrać je wszystkie, każdy zaś najmniejszy kawałek korzenia wystarczy do wytworzenia nowej rośliny.

Wobec tego zadziwi może niejednego jeżeli nadmienię, że chrzan, chociaż jest tak znienawidzonym jako chwast, należy przecież do bardzo poszukiwanych i dobrze płaconych artykułów. Znajduje bowiem wielkie zapotrzebowanie w kuchni, a także służy do uzyskiwania środków aptecznych, leczniczych. Że zapotrzebowanie chrzanu jest rzeczywiście wielkie, dowodem tego liczne i w niektórych miejscowościach wprost olbrzymie plantacye chrzanu, dające hodowcom wysokie zyski. Naprzykład w Lübbenau nad Spreą, w której to okolicy spotykamy większe plantacye, odbywają się na chrzan specyalne jarmarki (Mährrettigmesse). Dalej znajdujemy hodowlę na większą skalę koło Lignitz, Frankenstein, Ulm Rastatt, wreszcie w Czechach (Maliny) i na Węgrzech. Chrzan, hodowany w tych okolicach, spotykamy na wszystkich rynkach, również i u nas, gdzie jakkolwiek tu i owdzie hodowla chrzanu jest znaną, to jednak długo nie będzie w stanie zaspokoić naszych własnych potrzeb.

Ponieważ chrzan stosunkowo małe ma wymaganie pod względem gleby, o czem świadczy najwymowniej rozpowszechnienie się go po polach i ogrodach, więc moglibyśmy nietylko zatamować jego import z zagranicy,

lecz konkurować na dalszych rynkach zbytu, do czego także wysokie ceny zachęcić nas powinny. Za 1 funt chrzanu płacą, przeciętnie, przy sprzedaży hurtownej, 40—60 hal. Dochód z jednego morga ($^1/_2$ hektara) przedstawiałby się następująco. Przy średnim urodzaju wynosi zbiór najmniej 120—150 centnarów (à 50 kg). Licząc 1 centnar tylko po 17 koron, otrzymujemy sumę 2000—2500 koron. Robocizna wynosi najwyżej 400—500 koron, tak, że liczyć można przeciętnie 1500 koron czystego zysku z morga. Jestto dochód, o którym żaden gospodarz nawet nie marzy, a który przecież może być o wiele większym w latach urodzajnych i przy racyonalnej hodowli.

Jak już wyżej nadmieniłem, jest chrzan pod względem gleby mało wybrednym. Dziko rosnący spotykamy przeważnie na ziemiach wilgotnych, mniej na suchszych i piasczystych. Jakkolwiek nie posiadamy specyalnych, szlachetniejszych odmian, to jednak dziko rosnący posiada małą wartość handlową. Korzeń główny bowiem tworzy mnóstwo bocznych wyrostków' przez co sam pozostaje stosunkowo cienkim. Tymczasem najwyższe ceny osiągamy wtedy, jeżeli korzenie są jak najgrubsze. Również nie ulega wątpliwości, że przez przesadzanie i staranną hodowlę korzenie nabierają delikatniejszego smaku.

Pod hodowlę chrzanu nadaje się najlepiej grunt nieco wilgotny, piasczysto-gliniasty, z średnim zasobem próchnicy. Położenie wybrać o ile, możności słoneczne. Ponieważ chrzan zapuszcza głęboko swe korzenie, należy ziemię dostatecznie głęboko spulchnić, najlepiej zregulować w jesieni, 40—50 centymetrów głęboko. Ponieważ zależy nam na osiągnięciu jak najgrubszych korzeni, uważać musimy, aby ziemia była pożywną. Jako nawóz będzie miał pierwszeństwo kompost lub dobrze przegniły obornik, w ostateczności można użyć obornika świeżego najlepiej bydlęcego.

Do sadzenia bierzemy korzenie boczne, odjęte od głównych już w jesieni przy zbiorze i mające 25—30 centymetrów długości, a grubości małego palca (do $1^1/_2$ centymetra średnicy). Oddzieliwszy dostateczną ilość takich korzonków, wiążemy je w pęczki, niezbyt duże, dla dogodnego liczenia najlepiej po 100 sztuk i przechowujemy, w piwnicy lub dołach, ułożone warstwami. Warstwy przekładamy wilgotnym piaskiem. Jeżeli przystępujemy pierwszy raz do hodowli chrzanu, musimy potrzebne sadzonki sprowadzić skądindziej.

Sadzenie powinno nastąpić jak najwcześniej z wiosną, skoro tylko obawa mrozów zniknie, a więc z końcem marca lub początkiem kwietnia. Sądzimy albo w rzędach 50—60 centymetrów jeden od drugiego, w odległości 40—50 centymetrów, albo też robimy zagony 1·20 metr szerokie, na których sadzimy w dwóch rzędach, dając odległości 40—50 centymetrów. Za pomocą kołka robimy ukośne otwory, w które sadzonki wsuwamy mniejwięcej tak głęboko, żeby wierzchołek sadzonki znajdował się 2—3 centymetrów pod powierzchnią ziemi. Ziemię przy sadzonce dobrze uciskamy, ażeby przy takowej nie było pustej przestrzeni, co najlepiej w ten sposób osiągamy, że po włożeniu sadzonki w otwór zrobiony kołkiem, zagłębiamy kołek w ziemię w tym samym kierunku lecz ponad sadzonką. Po posadzeniu równamy ziemię grabiami. Przed samem sadzeniem sadzonki wy-

cieramy dobrze kawałkiem szmaty, zapobiegając w ten sposób tworzeniu się bocznych wyrostków.

Jeżeli chodzi o większe plantacye, można przy sadzeniu posługiwać się pługiem, układając sadzonki w brózdy, ukośnie, w wyżej podanych odstępach i przykrywając następnie dwoma lub trzema skibami, by otrzymać odległość rzędów na 50 do 60 cm.

Ponieważ sadzenie odbywa się wcześnie z wiosną, kiedy ziemia posiada większy zasób wilgoci, więc podlewanie sadzonek bywa zbytecznem. Również w ciągu lata nie potrzebujemy podlewać, raz, że pod uprawę chrzanu wybieramy ziemię więcej wilgotną, powtóre zapuszcza on korzenie głęboko, czerpiąc wilgoć z głębszych warstw ziemi. Wyjątek stanowią lata nadzwyczaj suche. Zaleca się jednak dodawać pożywienia w ciągu lata, najlepiej w formie płynnej (gnojówka, jeżeli możliwe z dodatkiem kainitu etc), jeżeli ziemia miernie jest pożywną. Po zatem cała czynność polega na utrzymaniu plantacyi w czystości.

W drugiej pyłowie czerwca mniej więcej, usuwamy ziemię koło każdej sadzonki, celem usunięcia bocznych korzonków, z wyjątkiem kilku dolnych, co przez wytarcie szmatą najlepiej da się uskutecznić. Czynność tę, mającą na celu osiągnienie możliwie jak najgrubszych korzeni, powtarzamy do jesieni jeden do dwóch razy, wybierając do tego dzień możliwie pochmurny. Uważać należy, aby rośliny nie były uszkodzone. Ziemię potem nasypujemy napowrót i uciskamy starannie.

Do zbioru przystępujemy późno w jesieni, z końcem października i początkiem listopada. Wszystkie korzenie trzeba starannie wybrać, chcąc zapobiedz zachwaszczeniu się pola. Przy oczyszczaniu letniem, pozostawione korzonki boczne, odejmujemy w listopadzie na sadzonki na rok następny.

Aby osiągnąć jak najwyższe ceny, zaleca się rozsortowanie korzeni chrzanu na 2 lub 3 gatunki według wielkości, przez co stanowczo znacznie wyższe ceny osiągniemy.

Do przechowania chrzanu służą piwnice lub doły (kopce), w których ułożony warstwami i przekładany piaskiem, doskonale da się przechować do wiosny. Możnaby sprzedać wszystek towar, zaraz po zbiorze, ceny jednak w tym czasie są znacznie niższe, przytem samo przechowanie mniej już sprawia trudności, jeżeli korzenie przy wybieraniu nie zostały poranione i miejsce przechowania nie jest za wilgotne, w którym to wypadku mogłoby nastąpić gnicie. Poranienia korzeni należy również dla tego unikać, że może to wpłynąć na obniżenie ceny.

Sł. Wesołowski.

Nieco o malinach.

Maliny wskutek bujnego wzrostu i obfitego urodzaju, wyczerpują ziemię zbyt wcześnie. Chcąc zatem ich wydajność podtrzymać w całej pełni, należy plantacyę zasilać corocznie przez nawożenie mierzwy lub pożywnych kompostów i te zakopywać przed zimą. Nadto w czasie lata przez pokrycie powierzchni krótką mierzwą, przez częstsze poruszanie ziemi motyką, oraz przez podlewanie od czasu do czasu wodą, rozrzedzoną

gnojówką, przysparzać środków odżywczych. Nie należy też dłużej pozostawiać plantacyi malin na jednem miejscu, jak 5—6 lat. Z tego powodu posiadając plantacye 4-letnie, już należy przystąpić do założenia nowej plantacyi na świeżem miejscu, aby sobie zapewnić stały zbiór coroczny.

Aby plantacya malin, pozostająca przez lat kilka na tem samem miejscu, wydawała stale obfite zbiory pięknych owoców, należy prócz corocznego jesiennego pomierzwiania, bądź obornikiem, kompostami, lub w mocniejszej ziemi miałem torfowym, zasilać ją także wapnem sproszkowanem. Nadto w czasie lata zaleca się plantacyę malin polewać gnojówką rozcieńczoną. W tym celu spulchnia się wpierw ziemię w około krzaczków za pomocą motyki, gdy samo podlewanie uskutecznia się w czasie pochmurnym lub krótko przed deszczem. Starannie utrzymane i obficie zasilane plantacye malin mogą pozostać do 10 lat na tem samem miejscu.

Użytek z malin jest powszechnie znanym, szczególniej u nas, sławne były niegdyś maliniaki, które robiono zwykle: z 100 kwart soku z malin leśnych, 100 kwart wody przegotowanej i 100 funtów miodu czystego. W braku miodu, można użyć 100 funt. cukru. Soki z malin, podobnie jak soki z porzeczek, otrzymują się, gdy maliny rozetrzemy na masę i wyciśniemy ją w celu wydobycia płynnej zawartości. Pozostawiona roztarta masa malinowa przez kilka godzin w jakiem naczyniu kamiennem lub drewnianem, nabiera silniejszego aromatu. Po wyciśnięciu soków, oznacza się procent kwasu i cukru, i według tego, stosowną ilością wody, ługują się wytłoczyny; potem gdy ową wodę z wytłoczyn wyciśniemy, miesza się ją z sokiem, i dodawszy potrzebną ilość cukru, poddaje się fermentacyi. Szczególniej w cukierniach przerabiają maliny na galarety t. z. *geleé*, na marmoladę, kompoty, pasty, syrupy, ratafię itp. Maliny czerwone bywają więcej poszukiwane niżli żółte lub białe, chociaż te ostatnie jako słodsze i przyjemniejsze w smaku, mają także swoich wielbicieli.

Ze zbieraniem malin, które powinny być dobrze dojrzałe, nie należy czekać aż poczną same opadać, lub je robactwo opanuje; zbiera się zaś je w czasie pogodnym, po obeschnięciu rosy. *Ant.*

Utrzymywanie świń bez mleka.

Do tej często już omawianej kwestyi dodaje prof. Klein następujące uwagi: Gdyby do chowu nierogacizny było niezbędnie potrzebnem gospodarstwo mleczne i gdyby pierwszy mógł się rentować tylko w razie takiego przypuszczenia, to musiałyby wszystkie mleczarnie przejść jak najrychlej do chowu nierogacizny i nikomu ani krzty mleka zbieranego nie odstępować.

W istocie jednakże są mleczarnie, które im prędzej tem lepiej wyzbyłyby się hodowli nierogacizny, gdyby miały dla mleka zbieranego inny popłatny zbyt. Przy tem, jak przy wszystkiem innem o to się rozchodzi, jak się rzecz odbywa. Jeżeli przy hodowli nierogacizny idzie o podchowanie i sprzedaż prosiąt i knurów, natenczas potrzeba oczywiście zbieranego mleka w stanie słodkim i w odpowiedniej ilości. Jeden do półtora

litra mleka zbieranego jest tu najmniejszą ilością, jaką należałoby podawać dziennie na sztukę, obok jęczmienia z początku rozcieranego, później szrotowanego prosiętom, liczącym 6—13 tygodni wieku, aby się mogły dobrze rozwijać i nie pozostały cherlakami. Zupełnie słodkie i świeże mleko zbierane jest dla młodych zwierząt najlepszem jeszcze surogatem mleka macierzystego, które bywa im przy wczesnem sprzedawaniu prosiąt odejmowane. W podanym wieku zużytkowuje się też mleko zbierane dla nierogacizny bardzo dobrze, ponieważ podobnie jak przy tuczeniu cieląt uzyskuje się za 12 litrów mleka 1 kg. żywej wagi. Inaczej ma się rzecz, jeżeli prosięta i wieprzki bywają dokupowane i głównie o tuczenie się rozchodzi. W tym wypadku jest mleko nietylko zbytecznem, ale bywa nawet przez podawanie za wielkich ilości źle żużytkowane. Mleko da się u zwierząt tucznych zastąpić przez inne w białko bogate środki pożywne, w sposób nawet pod względem pieniężnym korzystniejszy. W pierwszym rzędzie należy przytoczyć jako dobre zastępno mleka mąka mięsna, której $^1/_8$ część funta (około 6 deka) można uważać za dostateczne zastępno 1 litra mleka zbieranego. Zaczyna się od garści tego środka pokarmowego i można go podnieść zwolna z postępem tuczenia mniej więcej do 45 deka na głowę dziennie. *Z. M.*

Korespondencye.

Lubliniec nowy w maju 1906.

Szanowna Redakcyo!

Zaledwie 5 lat istnieje Spółka nasza, a w tym krótkim przeciągu czasu zmieniły się gminy: Lubliniec nowy i stary, należące do Spółki do nie poznania! Niegdyś obie te gminy należały do najgorszych w całym powiecie — i to tak pod względem ekonomicznym, jak moralnym i obywatelskim. Pola i łąki pozastawiane u żydów: krowa, koń, a nawet gęsi — to wszystko było w połowie własnością żydowską; Lichwa szalona niszczyła strasznie ludność tutejszą. Żydzi tak włóczyli się po wsi, wybierając co kto miał, jako dodatek do pobieranego procentu lichwiarskiego, że cała wieś wydawała się zamieszkaną nie przez chrześcian, lecz chyba przez żydów! Procesa, sekwestracye, egzekucye były na porządku dziennym. Karczmy zawsze przepełnione były ludźmi, którzy z rozpaczy oddawali się najstraszniejszemu nałogowi pijaństwa. Pili od nocy do rana, od rana do nocy. Bili się, kaleczyli, a w największe święto bijatyka pijaków dochodziła do tego, że zawsze kogoś położyli trupem. Wiele tutejszych ludzi gniło po kryminałach. Zawiść, niezgoda, brak wszelkiego poczucia ludzkiego, nienawiść, rabunki i kradzieże po komorach i polach — to były przymioty Lublińczan. Pożary były tak częste, jak nigdzie, w tutejszym powiecie. W ogóle nad obiema wsiami zawisła ruina materyalna i moralna.

Dziś — jakże wszystko zmieniło się od czasu założenia Spółki! „Nie poznajemy sami swojej wsi“ mówią tutejsi mieszkańcy. „Pierwej bieda, nędza, długi, pijaństwo — dziś gdzie to wszystko podziało się? Żyd, który zjawił się we wsi, był postrachem każdego. Każdy drżał, czy nie idzie do niego brać za procent cielęcia, gęsi, kury, słomy — ostatniego garnca zboża! Dziś przez naszą „kasę“ jakże wszystko zmieniło się!“ Spółka dała możność ludności spłacić wszystkie lichwiarskie długi, powykupywać z zastawu pola i łąki, zakupić lepszy inwentarz, po-

budować piękne i wygodne chaty i zabudowania gospodarskie. Nauczyła szanować każdy grosz. Nauczyła sumienności i uczciwości. Oduczyła pijaństwa, nienawiści, procesów. Dziś po 5-ciu ledwie latach istnienia „Spółki“ obie gminy zmieniły się do niepoznania. Idzie coraz lepiej. Oszczędność wzrasta z każdym dniem, a z nią pracowitość zapobiegliwość i uczciwość. Jeszcze jakich 5 lat, a będą obie gminy służyć za wzór pod każdym względem swoim sąsiadom.

Ks. S. Metella,
przełożony zarządu spółki.

Bezpłatnej porady, do zakładania tego rodzaju spółek, udziela *Biuro patronatu dla spółek przy Wydziale krajowym we Lwowie.* Dokąd z całą ufnością zwracać się należy. (Przyp. redak. „Głosu rolniczego“).

Drobiazgi.

Szkodliwość olch na łąkach dla zwierząt domowych. Stwierdzoną jest rzeczą, że olcha przynosi wiele pożytku, czy to dla swego szybkiego rozrostu (w 50—60 lat dochodzi olcha do 50, 70, a nawet 80 stóp wysokości, a do $2\frac{1}{2}$ stopy grubości) i wypuszczania pędów z pnia, dzięki czemu, nadaje się bardzo dobrze dla niskopiennego lasu, czy też dla swej użyteczności jako materyał do budowli wodnych, do których się świetnie nadaje, bo im dłużej zostaje pod wodą, tem więcej staje sie twardą i jędrną. Kora jej służy do garbowania, a jeszcze częściej do barwienia na kolor czarny lub brunatny. Drzewa olchowego używają także chętnie do robót tokarskich, do robót zaś ciesielskich i stelmachskich mniej jest olcha przydatną, bo łatwo na wolnem powietrzu próchnieje; nie należy również drzewo olchowe do najlepszych materyałów opałowych Często słyszy się prócz tego nawet zdanie, że liście olchy dają dobrą karmę dla bydła. Zapatrywanie to jest bardzo wielkim błędem, który może sprawić wiele szkód hodowcom bydła, jak się o tem przekonał z własnego doświadczenia pewien rolnik bawarski, który doznał bardzo znacznych strat, z powodu używania liści olchowych na karmę dla bydła i poczytał sobie za obowiązek przestrzedz innych hodowców, aby bydła nie paśli na łąkach, gdzie rosną olchy, lub nie żywili go liśćmi olchowymi. Liście olchowe wywołały mianowicie w wielu wypadkach krwawy mocz i jeśli zawczasu nie przestano żywić tymi liśćmi, nieuchronną śmierć, bo wszelka pomoc lekarska była bezsilna. Wprawdzie pastwiska obrosłe olchami mogą być .także szkodliwe z powodu, że miejsca, gdzie rosną olchy, bywają zwykle podmokłe i błotniste, a tam zdarzają się i inne zhrowiu zwierząt domych szkodliwe rośliny. Krwawy mocz jednakże wywołują stanowczo tylko olchy, co wnosić można ztąd, że na wielu pastwiskach błotnistych, bydło trzyma się zdrowo, na pastwiskach zaś gdzie olchy rosną, chorują na krwawy mocz bardzo pospolicie.

Tępienie mrówek. W celu wyniszczenia mrówek w ogrodach można zastosować z dobrym skutkiem posypywanie miejsc, gdzie się mrówki gromadzą, mąką wapienną albo popiołem. W Ameryce zalecają w tym razie skropienie mieszaniną, składającą się z 2 klg. siarkanu miedziowego, 2 klg. wapna niegaszonego, 30 g. zieleni paryskiej i 200 l. wody. Całe mrowiska można wyniszczyć przez zalanie, zaczynając od obwodu, gorącą wodą, lub co jeszcze lepiej gorącym ługiem w porze wieczornej, kiedy mrówki na noc ściągną się do mrowiska.

Odgnioty od siodeł i uprzęży leczy się najskuteczniej i najszybciej w na-

stępujący sposób. Ranę zmywa się najpierw doskonale rozczynem kwasu borowego, używając do tego czystego płatka. Oczyszczone miejsce, skrapia się raz jeszcze wspomnianym wyżej rozczynem, smaruje i zapudrowuje mocno mączką kartoflaną. W ten sposób zabezpiecza się ranę przed dostępem powietrza, skutkiem czego lepiej i prędzej rana się goi. Opatrunek ten powtarza się dwa razy dziennie, rano przed wyjściem koni do roboty i wieczorem po powrocie ich do stajni.

W jakiej formie dawać nierogaciźnie jęczmień? Na pytanie to odpowiada gospodarcza stacya doświadczalna w północnej Dakocie, co następuje: Jest rzeczą bardzo ważną, ażeby jęczmień dawać nierogaciźnie szrotowany lub rozmiękczony, w przeciwnym bowiem razie traci on dużo na wartości pożywnej z powodu niedokładnego strawienia. Przy mieszaninie 3 części jęczmienia i jednej części otrębów pszennych przybierają świnie dobrze na wadze. Przenosimy jednakże szrotowanie nad rozmiękczanie, ponieważ ziarno namoczone traci bardzo na wartości pożywnej, gdy skwaśnieje, chociażby w najmniejszym stopniu. Jeżeli zaś namoczenie przed podawaniem pokarmu następuje, to potrzeba dwóch beczek, ażeby każdą z nich po wypróżnieniu należycie oczyścić można. W lecie kwaśnieje namoczone ziarno już po 24 godzinach; w chłodnej porze można je spokojnie moczyć dłużej. Ze szrotowanym jęczmieniem manipulacya jest łatwiejsza i pewniejsza, ale ostrożny i uważny gospodarz może i z moczonego mieć tę samą korzyść. Gdy się daje jęczmień szrotowany w korycie, dobrze jest polać go taką ilością wody, aby został dobrze zwilżony. *Z. M.*

Dobre widoki dla galicyjskich koni. Używanie koni weszło przez liczne wojny kolonialne, jakoteż przez wprowadzenie konnej piechoty w nowe stadyum. Tej piechocie konnej w wojnach zamorskich, umożliwiono szybsze przenoszenie się z miejsca na miejsce, użycie jej na większe odległości, większą niejako wytrwałość, wskutek czego należałoby szukać punktu ciężkości w prowadzeniu tych zagranicznych wojen właśnie w piechocie konnej. Dlatego też powiedział podczas wojny z Burami pewien wybitny angielski wojskowy, że ideałem konia wojskowego jest właściwie Polo-ponny, a zmiana chowu koni do celów wojskowych w Australii ze strony Anglii każe wnosić, że z zapatrywaniem tem liczą się coraz więcej. Ideałem tym dla piechoty konnej może być w ogóle koń mały, poprzestający na małem, dający się łatwo dosiadać i właściwie nie do jeżdżenia, lecz koń przeznaczony do juków. I Niemce potrzebują takich małych koni. mając kolonie w Afryce. W wojnie powyżej wspomnianej musiano mniejsze konie sprowadzać z zagranicy, w kraju własnym bowiem były tylko większe, cenniejsze, do każdego użytku przydatne konie; trzeba się było przeto rozglądnąć po świecie, skądby dostać takich małych koni, odpowiednich do celów afrykańskich. Otóż mamy u nas w kraju mnóstwo takich małych koni poniżej 14 miary, których użycie było dotąd dość mierne. Może przez to pójdą ceny naszych koni w górę? Daj Boże! *Z. M.*

Jak poznać fałszowanie saletry chilijskiej? Fałszowanie to polega najczęściej na domieszaniu soli kuchennej, kainitu lub innych soli i nie da się wolnem okiem rozpoznać. Dlatego używa się następującego środka: Łyżkę żelazną, napełniamy częściowo saletrą, którą mamy zbadać, stawiamy nad ogniem węglowym, Jeżeli saletra jest prawdziwa, to po 5 minutach stopi się spokojnie; jeżeli zaś ma ona domieszkę jakiejkolwiek soli, natenczas zaczyna nad ogniem natychmiast pryskać. *Z. M.*

Naprawa toku z gliny. Chcąc jak najlepiej naprawić zniszczony tok, należy go skopać łopatą, grudy jak najdrobniej potłuc i rozmiękczyć małą ilością wody. W razie potrzeby dodaje się następnie świeżej gliny i dobrze wszystko miesza łopatą. Po rozłożeniu wilgotnej masy ubija się ją ciężką, płaską deską, osadzoną na drążku, zupełnie gładko. Świeżo ułożony tok potrzebuje do wyschnięcia około dwóch tygodni, w tym czasie trzeba go raz lub dwa razy dziennie ubijać, w celu zniszczenia szpar i nadania większej zwięzłości. Po dwóch tygodniach sypie się na tok żwir grubości ziarna grochu i znowu gładko deską ubija. Tak zrobiony tok wygląda, jak asfaltowa posadzka. Chcąc go jeszcze utrwalić, można zagrzać w kotle żelaznym smołę pogazową i posmarować nią tok za pomocą miotły. Na metr kw. potrzeba około $^3/_4$ kg. smoły. Tok smołą nasycony wolno wysycha, trzeba więc przez czas jakiś chodzić na nim po deskach.

Potrzeba wapna dla różnych roślin nie jest jednakową. Można powiedzieć wogóle, że im jakaś roślina jest więcej liściasta, tym więcej spotrzebowuje wapna. Obliczając na obszar 1 hektara potrzebuje np. jęczmień przy średnim urodzaju $9^3/_4$ *kg*, owies 11, pszenica i żyto około 14, trawa łąkowa 41, ziemniaki 50, groch 90, koniczyna z trawą około 100 kilogramów wapna. Wiadomą jest też rzeczą, że zboża zadowalniają się glebą uboższą w wapno, zaś rośliny strączkowe wymagają bogatszej.

Jak suszyć grzyby? Na dno blachą obitej skrzyni nasypuje się warstwę wapna gryzącego w kawałkach wielkości orzecha włoskiego. Na wapno stawia się miskę z dobrze oczyszczonymi, względnie pokrajanymi grzybami. Jeśli się ma większą ilość grzybów suszyć, stawia się kilka misek, jednę na drugą, przekładając je deszczułkami posypanemi wapnem. Skrzynię zamyka się możliwie jak najszczelniej i nie otwiera się jej przez jakie dwa tygodnie. Wapno wciąga w siebie wszystką wodę z grzybów, nie naruszając ich barwy. W ten sposób osuszone grzyby przechowują się znakomicie.

Koszenie łąk w swoim czasie. Reguła powiada, że łąki wtenczas kosić należy, skoro większa część jej traw zakwitnie. Gdy się pójdzie za tą regułą, spełni sie pierwszy warunek do uzyskania smacznego i pożywnego siana. Ale każda rzecz ma dwie strony. Tylko przyjemność może nam to sprawić, gdy siano naszemu bydełku smakuje, ale musimy mieć wzgląd także i na łąkę i zastanowić się nad pytaniem, jak jej posłuży koszenie w czasie kwitnienia. I tu rzecz jasna, jak na dłoni, że przeszkadzanie naturalnemu obsiewaniu się musi łące szkodzić. Mimo wszelkiego nawożenia staje się łąka zczasem mniej wydatną, jeżeli nie zapobiegnie się na czas za pomocą sztucznego zasiewania wyginięciu licznych gatunków traw.

Z. M.

Sól dla gołębi jest bardzo zdrową. Najlepiej podaje im się ją wgniecioną w kulki chleba, które chwytają z prawdziwą żarłocznością, a gdy dostały taki pokarm kilka razy, okazuje się ich upierzenie o wiele świetniejszem, niż było poprzednio, co świadczy właśnie o ich zdrowiu. *Z. M.*

Oset jest bardzo uprzykrzonym chwastem tak w oziminie jak w jarzynach; rośnie tylko na dobrej głębokiej roli i ma podziemne łodygi głębokie, z których wypuszcza coraz nowe pędy, jeżeli się jeden utnie lub wyrwie. Przez wytrwałe jednak, kilkakrotne ścinanie ostu i wykłuwanie go w gruncie, jakimkolwiek długim, śpiczastym nożem, można się go wreszcie pozbyć. Nadto nasienie ostu opatrzone jest puchem lekkim, tak, że wiatr je roznosi na dalekie nawet pola. Dlatego nie

wystarczy tępić go na roli między zbożem ale wszędzie, gdzie się pokazuje, na miedzach, pastwiskach, koło dróg, nad rowami, ścinać go trzeba kilka razy do roku, nim zakwitnie, aby wiatr nasienia nie roznosił po polach. Lepiej jeszcze wyrywać go po deszczu, rękami z ziemi rozmiękłej, bo wówczas nie tak prędko odrasta. Pastuchy gminni, dzieci itd., wszystko to może wolny swój czas obracać na tępienie skuteczne chwastów po polach, drogach i pastwiskach. Jest nawet na to ustawa, a przełożeni gmin powinni na to uważać, aby we wsi osty się nie pleniły i nakładać kary na takich opieszałych gospodarzy, którzy na swoich gruntach; i koło nich pozwalają kwitnąć, okwitnąć i rozplenić się ostom i innym chwastom.

Bogactwo owocowe Czech. W sierpniu 1905 r. zawarły trzy majątki czeskie następujące ugody sprzedaży owoców: Owoce folwarków księcia Schwarzenberga sprzedano za 72.000 koron, owoce hr. Ledebura w Mileszowie za 32 000 k. a hr. Silva-Tarocca w Türmitz (koło Aussigu) za 22.000 k. Ale nie jest to bynajmniej wypadek wyjątkowy: przeciwnie! Osiąganie tak wielkich sum za owoce jest w tych majątkach regułą od kilku wieków. *Z. M.*

Ceny targowe. (Tarnów) Sprzedawano: Pszenicę od 16·— do 16·50, żyto od 12·— do 12·50, jęczmień od 12·— do 13·—, owies od 15·50 do 16·50, groch od 20·— do 24·—, rzepak od 22·— do 25·—, ziemniaki od 2·20 do 2·60. Ceny w koronach za 100 kg.

Kalendarz od 16. do 30. czerwca. 16 S. Justyny p., 17 **N. 2 po Św.** Adolfa, 18 P. Marka i Mareclina, 19 W. Gerw. i Protazego, 20 Ś. Florentyny i Sylweryusza, 21 C. Alojzego, 22 P. Serca Jez. Pauliny, 23 S. Zenona biskupa, 24 **N. 3 po Św.** Jana Chrzciciela, 25 P. Prospera bisk., 26 W. Jana i Pawła m. 27 Ś. Władysława, 28 C. Leona II. pap., 29 **P. Piotra i Pawła,** 30 S. Emilii i Lucyny.

PRZEZ WYSOKIE C. K. NAMIESTNICTWO KONCESYONOWANE

Biuro podróży

Zofii Biesiadeckiej, Oświęcim (Dworzec)

ZOFIA BIESIADECKA, OŚWIĘCIM.

sprzedaje
bilety okrętowe do
-AMERYKI-
DO KANADY
I. II. i III. klasą
dla parostatków
pospiesznych, oraz
wszelkie bilety
kolejowe
amerykańskie
i kanadyjskie.

Ceny ściśle wedle
taryf okrętowych
- i kolejowych. -

— Prospekta —
darmo i opłatnie.



Redaktor odpowiedzialny i wydawca: **T. CZAYKOWSKI,**
profesor gospodarstwa w c. k. Seminaryum naucz. w Tarnowie.

Adres Redakcyi i Administracyi: **Tarnów, ulica Różana, Nr. 11-ty**

Drukiem Józefa Pisza w Tarnowie.